



식중독 예방 수칙

식중독이란?

인체에 유해한 미생물이나 유독물질에 오염된 음식물 섭취로 발생하는 질환



식중독의 증상



식중독 예방 수칙

식중독에 걸리면 어떻게 해야 할까요?



KFDA 식품의약품안전청
 Korea Food & Drug Administration

식중독예방관리팀
 122-704 서울시 은평구 통일로 194번지
 Tel. (02)380-1635 Fax. (02)352-9444
 식중독 예방홍보 사이트 <http://fm.kfda.go.kr>



식중독 예방 수칙

언제 손을 씻어야 하는가?



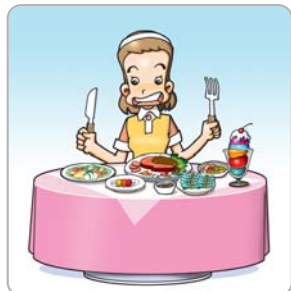
외출했다가 돌아와서



애완동물과 놀고나서



화장실 다녀와서



음식먹기 전

손씻기의 효과

씻는조건	방법	세균수		제거율(%)
		씻기 전	씻기 후	
씻는조건	담아 놓은 물	4,400	1,600	63.6
	흐르는 물	40,000	4,800	88.0
뜨거운 물	담아 놓은 물	5,700	750	86.8
	흐르는 물	3,500	58	98.3
비누사용 수돗물	흐르는 물 (간단히)	849	54	93.6
	흐르는 물 (철저히)	3,500	8	99.8

식중독 예방 수칙

올바른 손씻기 순서!



1 흐르는 물에 손을 적시고 비누를 바른다



2 손바닥을 마주하고 깍지껴서 닦는다



5 손톱을 세워 다른 손바닥에 마찰하듯이 닦는다



6 흐르는 물에 비누거품을 제거 한다

식중독 예방 수칙



3 손바닥으로 다른 손의 손등을 닦는다



4 손가락을 돌려 닦는다



7 종이타월로 물기를 닦는다



8 종이타월로 수도꼭지를 잠근다

세균이 많은 곳



손만 잘 씻어도
질병의 70%를 예방
할 수 있어요!

식중독 예방 수칙